



Grissini alla Curcuma



Ricetta per grissini alla curcuma, girasole e avena.

Ingredienti

Farina di grano tenero tipo "0"
Fiocchi d'avena
Farina di avena
Semi di girasole
Sale
Curcuma
Farina di grano maltato
Enzimi
Acido Ascorbico

Ricetta

CURCUPAN 1000 g
Acqua 550 g
Lievito 30 g
Olio d'oliva 30 g
Farina di malto 10 g

Procedimento

Impastare gli ingredienti fino ad ottenere una pasta liscia e levigata.
Far riposare l'impasto per 15 minuti.
Formare un grande grissino e far lievitare per 30 minuti.
Dividere la pasta in tante parti quanti sono i grissini da ottenere e formarli.
Bagnare la superficie e cospergere a piacere con mais estruso frantumato
sesamo, lino o papavero.
Far lievitare per 30 minuti e infornare con vapore a 220 °C.
Per un miglior risultato a metà cottura aprire le valvole.